

Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas su forno a gas

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA#



371008 (E7STGH10G0)

Tuttapiastra a gas (7 kw) su forno a gas statico (6 kw)

Descrizione

Articolo N°

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 7 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Per uso con gas naturale o GPL. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale da 7 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La base è composta da un forno a gas con bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in acciaio smaltato.
- Termostato del forno regolabile tra 110°C e 270°C.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.

Costruzione

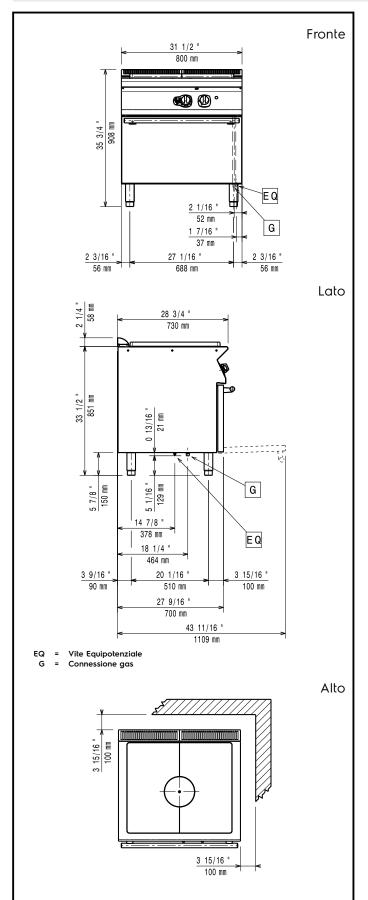
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Approvazione:





Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas su forno a gas



Gas

Potenza gas: 13 kW
Fornitura gas: Gas naturale
Tipo di gas: GPL
Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

Temperatura forno: 110 °C MIN; 270 °C MAX

Dimensioni camera forno

(larghezza): 540 mm

Dimensioni camera forno

(altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno

(profondità): 650 mm Peso netto: 95 kg Gruppo di certificazione: N7TG

Superficie utilizzabile

tuttapiastra (larghezza): 690 mm Superficie utilizzabile

tuttapiastra (profondità):

595 mm

Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas su forno a gas





Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas su forno a gas

Accessori inclusi			annello di copertura posteriore d	a PNC 206376
	PNC 164250		00 mm NOTTRANSLATED -	PNC 206388
statico		• G	riglia per camino per elementi do	
Accessori opzionali		m • 2	m pannelli copertura laterale (H=70	0 PNC 216000
 Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico 	PNC 164250	u m	m P=700 mm) orrimano frontale da 800 mm	PNC 216047
 Kit per sigillatura giunzioni 	PNC 206086	• C	orrimano frontale da 1200 mm	PNC 216047
 Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm 	PNC 206132	1	orrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050
Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	_	ano porzionatore da 800 mm egolatore di pressione per unità :	PNC 216186 PNC 927225
 Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) 	PNC 206135	□ g ^c	as ·	
Kit piedini flangiati	PNC 206136			
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm 	PNC 206148			
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm 	PNC 206150			
Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	_		
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm 	PNC 206152			
 Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206176			
 Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206177			
 Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206178			
 Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206179			
 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) 	PNC 206210			
 Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo 	PNC 206246			
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249			
 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento 	PNC 206265			
 Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) 	PNC 206289			
Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco	PNC 206291			
Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304			
Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307			
 Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm 	PNC 206367			
 Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm 	PNC 206368			
 Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm 	PNC 206369			
 Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm 	PNC 206370			
 Pannello di copertura posteriore da 800 mm 	PNC 206374			
 Pannello di copertura posteriore da 1000 mm 	PNC 206375			
			Go	mma coltura modulare

